



金竹○
銀竹○

ひつじのショーン

- ①金竹○を3～4mm程度にスライスする。
- ②皿に①を丸く重ねて盛り付ける。
- ③オリーブ4個を縦半分に切って、目・鼻・耳・足をつくる。
- ④金竹○の切れ端を1mm程度にスライスし、ストローで2枚抜いて目をつくり、中心に海苔の佃煮をチョンと乗せて目の玉にする。さらに残りの切れ端を細長く切って鼻の穴をつくる。

ヒヨコ

- ①銀竹○を5mm程度の厚さに切る。
- ②銀竹○の穴に枝豆2個を差し込む。
- ③ゴマで目をつくり、爪楊枝の先につけたケチャップで頬を描く。

ブタ

- ①銀竹○の穴にソーセージを差し込む。
- ②銀竹○を5mm程度の厚さに切る。
- ③ソーセージで耳をつかって短く切ったパスタを刺し、②の顔とつなげる。
- ④ゴマで目と鼻をつくる。



本店 〒747-0814 山口県防府市三田尻1丁目13-16
TEL 0120-363-393 FAX 0120-336-339 <https://www.hakugin.co.jp>



たっぷりの魚肉を練り上げてつくるかまぼこは

必須アミノ酸をバランスよく含んだ

高タンパク質・低脂質・低カロリーのスペシャルフードです。

お子様の食事やパーティーメニューにも

ぜひ取り入れていただければ幸いです。

Hakugin Creation Recipe

食べる前から楽しい創作レシピ

白銀

桜のケーキ寿司

- ①白銀を2mm程度にスライスする。
- ②①を桜の型で抜く。
- ③酢飯を作ってケーキの型に詰め、桜でんぶを全体に散らしてから、さらに酢飯を詰めて2層にし、皿の上にひっくり返してケーキ状にする。
- ④上面に桜でんぶを散らし、②を全体にトッピングする。

海陽

バラの花束サラダ

- ①海陽を2mm程度にスライスする。
- ②①を3枚一組にして、1枚目をクルクル巻き、2枚目を続けて巻き付け、3枚目もさらにクルクル巻き付けて、巻き終わりを短く折ったパスタで止めてバラの花をつくる。
- ③クッキングペーパーを正方形にカットして花束の包装紙のように形を整え、持ち手部分をリボンで結ぶ。
- ④③を皿の上に置き、レタスやブロッコリーなどお好みの野菜と②のバラを盛り付ける。

秋芳

カエル

- ①秋芳を5mm程度の厚さに切る。
- ②①を何枚か取り分けて、直径12mmのストローで抜いて目をつくっておく。
- ③①をまな板の上に置き、口にする部分に包丁の先で切り込みを入れて、半分に割った枝豆を差し込む。
- ④短く折ったパスタを②の目に刺し、さらに片方を③の顔に刺して目と顔をつなげる。
- ⑤目の形のパンチで抜いた海苔を乗せて目を完成させ、黒ゴマで鼻をつくる。

きみの幸

ハリネズミ

- ①きみの幸を4mm程度にスライスし、2枚は横半分に分けておく。
- ②マッシュポテトを作って皿に円形に盛り付ける。
- ③②に①のきみの幸を刺すようにして立てていく。
- ④黒豆で目と鼻をつくる。
- ⑤最後に①で横半分に分けておいた2枚を顔の下に添えて足をつくる。

パンダ



- ①秋芳を5mm程度の厚さに切る。
- ②①の下寄りの中心部分に直径4mmのストローを刺して鼻をつくり、抜いた方の秋芳は長さを半分に分けて目の玉に使う。
- ③②でつくった鼻の両脇を直径12mmのストローを潰し気味に持って楕円形に抜き取り、目にする。抜き取った方の秋芳は耳に使う。
- ④短く折ったパスタを③で抜いた耳に刺し、さらに片方を顔に刺して耳と顔をつなげる。
- ⑤耳の形に切った海苔を耳に乗せ、目の穴に海苔の佃煮を入れて②の目の玉を乗せる。

次代へ紡ぐ白銀。

